

Geräucherter Lachs an E249-E252

Rezept von Damien Klein















Für 4 Personen

Material

-  1 Aluminium-Keksdose
-  1 kg Räucherholz
-  1 Blatt Alufolie

Zutaten

-  1,2 kg frischer Lachs
-  1 kg Pökelsalz oder grobes Salz
-  2 Schalotten
-  2 Gurken
-  3 Möhren
-  3 Tomaten
-  1 lila Blumenkohl
-  1 Zitrone
-  1 Bund Schnittlauch
-  1 Bund frischer Basilikum
-  50 g Honig
-  120 ml Sojasauce
-  6 El Olivenöl
-  Salz & Pfeffer

Zubereitung

Geräucherter Lachs

- Bereiten Sie den Lachs in einem Teller mit erhöhtem Rand vor: Bedecken Sie den Lachs mit dem Salz. Vergessen Sie hierbei nicht die Unterseite! Danach wird der Lachs für 12 h im Kühlschrank kühl stellen.
- Bereiten Sie nun die Keksdose für den Räuchervorgang vor: Befüllen Sie die Dose mit dem Räucherholz und legen Sie ein Blatt Alufolie darüber. Anschließend durchbohren Sie den Deckel mit 5 Lösscher, damit der Rauch abziehen kann.
- Nehmen Sie nun nach 12 h den Lachs aus dem Kühlschrank. Als nächstes wird das Salz abgewaschen und der Lachs in 4 gleich große Teile geschnitten.
- Bepinseln Sie nun den Lachs mit dem Honig und der Sojasauce.
- Legen Sie den Lachs in die Keksdose und erhitzen Sie ihn während 20 min auf der Induktionsplatte.
- Nehmen Sie den Lachs heraus und platzieren Sie ihn auf dem Teller.

Gemüse Salsa

- Schneiden Sie die Karotten und die Tomaten in Würfel.
- Schälen Sie dünne Lamellen aus der Gurke.
- Hacken Sie die Schalotten fein.
- Pflücken Sie die Röschen des Blumenkohls und hacken Sie sie in grobe Stücke.
- Hacken Sie das Basilikum und den Schnittlauch.
- Vermischen Sie das Gemüse mit den Kräutern in einer Schüssel und geben Sie den Zitronensaft sowie 6 El Olivenöl hinzu.
- Würzen Sie das Ganze mit Salz und Pfeffer und platzieren Sie die Salsa auf dem geräucherten Lachs.
- Nun können Sie den Teller noch mit saisonalen essbaren Blüten dekorieren.

Saumon fumé accompagné de E249-E252

Recette de Damien Klein



Pour 4 personnes

Matériels

- 1 boîte de biscuits en aluminium
- 1 kg de bois à fumer
- 1 feuille de papier aluminium

Ingrédients

- 1.2 kg de saumon frais
- 1 kg de sel de saumure ou gros sel
- 2 échalotes
- 2 concombres
- 3 carottes
- 3 tomates
- 1 chou-fleur mauve
- 1 citron jaune
- 1 botte de ciboulette
- 1 botte de basilic frais
- 50 g de miel
- 120 ml de sauce soja
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel & poivre

Préparation

Saumon fumé

1. Placez le saumon dans un plat à bords relevés : versez l'intégralité du sel au-dessous et au-dessus du saumon et laissez reposer 12 h au frigo.
2. Placez le bois à fumer dans la boîte en aluminium et disposez une feuille de papier aluminium sur le bois. Percez 5 trous dans la boîte pour laisser échapper la fumée.
3. Sortez le saumon du frigo, rincez le sel et coupez le saumon en 4 pièces de même taille.
4. Badigeonnez le saumon au pinceau avec le miel et la sauce soja.
5. Placez le saumon dans la boîte et chauffez-la sur une plaque à induction pendant 20 min
6. Sortez le saumon de la boîte avec une pince et dressez sur l'assiette.

Salsa de légumes

1. Coupez les carottes et les tomates en cubes.
2. Taillez les concombres en lamelles et roulez-les en forme de cylindres.
3. Ciselez les échalotes.
4. Décortiquez les têtes du chou-fleur et hacher grossièrement.
5. Hachez la ciboulette et le basilic.
6. Placez les légumes et les herbes dans un saladier et ajoutez le jus d'un citron ainsi que 6 cuillères d'huile d'olive.
7. Assaisonnez de sel et de poivre, Mélangez et parsemez sur le saumon après sa cuisson.
8. Ajoutez quelques fleurs de saison comme décoration.

Smoked salmon accompanied by E249–E252

Recipe by Damien Klein



For 4 people

Material

-  1 aluminium cookie box
-  1 kg smoking wood
-  1 piece of aluminium foil

Ingredients

-  1.2 kg fresh salmon
-  1 kg curing salt or coarse salt
-  2 shallots
-  2 cucumbers
-  3 carottes
-  3 tomatoes
-  1 purple cauliflower
-  1 lemon
-  1 bunch of chives
-  1 bunch of fresh basil
-  50 g honey
-  120 ml soy sauce
-  6 tbsp of olive oil
-  salt & pepper

Preparation

Smoked Salmon

1. Use a plate with high edges to prepare the salmon: cover the salmon with the salt. Don't forget its downside! Then put it in the fridge for 12 h.
2. Prepare the cookie box for the fuming with the smoking wood and a piece of aluminium foil that you put on top of the wood. Drill 5 holes into the lid for the smoke to evaporate.
3. Take the salmon out of the fridge after the 12 hours, rinse the salt off and cut the salmon in 4 equal pieces.
4. Baste the salmon with honey and soy sauce.
5. Put the salmon into the box and heat it on the induction cooktop for 20 min.
6. Take the salmon out of the box and place it on the plate.

Vegetable Salsa

1. Cut carottes and tomatoes into cubes.
2. Peel cucumber ribbons.
3. Chop shallots.
4. Separate the individual florets from the head of the cauliflower and chop them crudely.
5. Chop the chives and the basil.
6. Place the vegetables and herbs into a bowl and add the juice of a lemon as well as 6 soup spoons of olive oil.
7. Season the salsa with salt and pepper. Then mix it and place it on the salmon.
8. Add some eatable, seasonal flowers for decoration.